

LASGOSTIM AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg lagostim
1 cebola
1 pimentão
2 tomates
salsa cebolinha / cheiro verde
1/2 vidro de leite de coco
1 lata de molho pomarola
2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Tempere o Lagostim com alho, vinagre e limão, reserve.

Corte a cebola, tomate, pimentão e junte com os verdes todos picadinhos. Doure o alho e em seguida coloque o Lagostim até dourar.

Misture os picadinhos, adicione o leite de coco e o pomarola.

Deixe cozinhar por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36724-lasgostim-ao-molho.html>